ANNO QUARTO - N. 4. SABBATO 26 APRILE 1845

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA' AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

INDUSTRIA AGRICOLA

METODO NUOVISSIMO PER LA SOFFOCAZIONE DELLE CRISALIDI

Sunto di una Memoria ragionata del Canonico Pietro Stancovich dell' Istria, letta dal Dott. Francesco Gera alla Sezione di Agricoltura del Congresso degli Scienziati di Milano nel giorno 25 *Settembre* 1844.

SOFFOCAZIONE PRATICATA NELLA CHINA.

Si ritiene, secondo il Professore Julien, che sino da 4,000 anni, nella China, il filugello, ossia baco da seta, fu condotto a domestico trattamento, e per conseguenza fu eseguito il soffocamento delle Crisalidi, che in due modi viene praticato, cioè col calore del sole, e col calore umido, secondo gli annali di quella nazione; leggesi però che il sole abbruccia il bozzolo, e quindi si attengono al metodo del vapore, non facendosi caso del sole, il quale non produce l' effetto come lo comprovarono gli esperimenti fatti dal Cav. *Bonafous* e miei. Per tanti secoli quella nazione è rimasta stazionaria.

SOFFOCAZIONI PRATICATE IN EUROPA.

L' ingegno europeo spinse più oltre i tentativi e le pratiche facendo uso del sole e del forno, il quale non avendo una gradazione regolare non produce sempre un felice successo. Perciò i Vicentini nel 1760 furono i primi (per quanto io credo) ad ideare un forno ossia stufa, atta al soffocamento delle Crisalidi, la quale serve tanto col calore a secco, quanto col calore umido del vapore, secondo il Betti, il Grisellini, e la Società-patriottica. Consiste in un cubo di mattoni, al piano del quale vi ha il fornello, sopra cui si pone una caldaja rovescia che riscalda a secco l' aria interna della stufa, quindi si capovolge la stessa ponendovi dell' acqua, e si riduce la stufa a vapore. Io giudico che questo

semplicissimo meccanismo sia preferibile alle successive modificazioni, quali sono quelle del *sig. Durando del Piemonte*, e *Santorini del Friuli*, e la migliore di tutte io ritengo quella che si pratica in Milano descritta dall' *Assistente in Filanda*.

Rosier propose l' immersione nell' acqua bollente sino da oltre 70 anni, e recentemente a *Spresiano* fu indicata qual cosa nuova. Il *Sig. Gensouls* nel 1808 ideò una stufa a vapore ingegnosissima, che dal Dott. *Rampinelli di Bergamo* si credette di modificare. Il Barone *d' Hombres-Firmas* costruì una stufa nel 1808 di sommo ingegno, mediante la quale vengono soffocate le Crisalidi col calore del vapore dell' acqua bollente senza che questo vapore tocchi menomamente i bozzoli, per ovviare il troppo ed irregolare diseccamento a secco, e l' eccessiva umidità del vapore. Io stesso ne ho costruita una consimile per gli effetti, ma dissimile nel meccanismo, di cui ne parlai nell' *Amico del Contadino*, nel quale foglio pure indicai un metodo semplicissimo ed economico per i poveri contadini, col mezzo di due caldaje una introdotta nell'altra collo spazio interposto di due pollici ripieno di acqua che si rende bollente (1844 N. 48).

Li sigg. Darpien, Carwy e Lurand di Montpellier recentemente costruirono una stufa con tubi di ferro fuso per i quali si forma una corrente di aria riscaldata, la quale sorte per la parte superiore, che produce il soffocamento delle Crisalidi in dieci minuti di tempo. Il dott. Galvani di Pordenone semplificò questa stufa ad aria corrente.

L' ingegno di varj dotti propose varie sostanze gazose, volatili e deleterie per detta soffocazione.

1. La Canfora che non produce l'effetto.

2. La Trementina che fu sperimentata senza felice riuscita.

3. L'Alcool non praticabile economicamente, e perchè discioglie la cera, scolora la seta, ed in grande non riporta gli effetti proclamati.

4. I vapori dello zolfo, secondo gli esperimenti del sig. Lorenzo di S. Vincenzo ed i miei, uccidono le Crisalidi in mezza ora, ma si scolora la seta.

5. Il gaz acido carbonico asfisiò le Crisalidi nel bozzolo senza farle perire.

6. Il sig. Polo Farmacista di S. Vito propose il gaz ammoniaco, ma non corrispose all' effetto.

7. Il gaz solfoidrico fa perire le Crisalidi in pochi minuti, senza scolorare la seta e pregiudicare alla qualità della medesima, ma le chimiche operazioni non sono nè economiche nè a portata di tutti.

Si deve osservare che tutte queste sostanze deleterie possono essere nocevoli alla salute dell' uomo, meno di una scrupolosa vigilanza, non sempre praticabile; e che perciò queste sostanze deleterie devonsi assolutamente abbandonare.

Meditando sopra gl' indicati metodi, mi parve che ritrovar si potesse un mezzo più conveniente alla soffocazione dietro i principj della Chimica e della Fisica.

Nessuno ignora che tutti gli esseri viventi conservano la loro esistenza vitale mediante la respirazione dell' aria atmosferica, la quale è composta di 79 centesimi di azoto e 21 parti di ossigeno. Nell' aspirazione dell' aria, il sangue s' impadronisce di una porzione di ossigeno, e nell' espirazione vi si unisce alquanto del gaz acido-carbonico e dell' acqua. Qualunque animale chiuso ermeticamente in qualunque recipiente vive sino a che esiste dell' ossigeno, consumato il quale perisce.

Gli animali a sangue caldo più prontamente incontrano la morte. Morozzo fece degli esperimenti sopra dei passeri collocati in una campana di vetro riempiuta d' aria atmosferica che tuffò nell' acqua, il primo passero visse tre ore; posto il secondo nell' aria stessa, visse tre minuti; indi il terzo perì dopo un minuto. Cogniti sono gli esperimenti di La Metrie dai quali risultò che l' uomo in un' ora assorbe 360 pollici cubici di aria vitale, per cui nei luoghi affollati dalla popolazione, essendo l'aria viziata, succedono le asfisie. Più tarda è la morte negli animali a sangue freddo. Il celebre Chimico Vauquelin s'intrattenne sulla respirazione del-

la cavalletta comune, ponendo un maschio in sei pollici cubici d' aria vitale, visse in essa 18 ore, e posta in 18 pollici di aria comune, visse ore 36.

Dietro questi fatti e le accennate teorie, io volli fare degli esperimenti sopra le Crisalidi del Baco da seta per conoscere se, ed in quanto tempo cessasse di vivere. Nell'anno 1843 posi in un vaso di vetro della galletta riempiendola per metà, lo chiusi ermeticamente con turacciolo a smeriglio unto d' oglio, che per gl' incomodi di mia salute dimenticato, dopo un mese aperto, osservai non esservi nata neppur una falena. Trovai le pareti interne del vaso appannate, e nel fondo goccie d' acqua, i bozzoli inferiori oscuri ed umidi, mentre i bozzoli superiori erano quali furono in precedenza collocati senza alcun cangiamento di alterazione ed asciutti, quindi conchiusi la possibilità della soffocazione con mezzi innocui, naturali ed economici. Restava però di riconoscere quanto tempo si richiedeva per la morte dell' insetto, che dovetti differire all' anno venturo.

In quest' anno 1844 presi dieci vasi di vetro con turacciolo a smeriglio della capacità di sei pollici cubici per ciascheduno riempiendoli di gallette in numero di dieci per ognuno, e turati ermeticamente; dopo un' ora apersi il primo, e così d' ora in ora ciascheduno di detti vasi furono aperti; ed esposti all' aria nacquero tutte le Crisalidi, quindi fu riconosciuto che dieci ore di tempo non erano sufficienti al soffocamento.

Rinnovai l' esperimento con altre gallette, ed aperto il primo vaso dopo 24 ore, di dieci che si trovavano rinchiuse ne nacquero cinque. Dopo 36 ore aperto il secondo non sortì alcuna farfalla, e così successivamente da quelle degli altri vasi dopo 2. 3. 4. 5. 6. 7. od 8. giorni di chiusura. Perciò la soffocazione delle Crisalidi si verifica pienamente nel periodo di ore trentasei; ma per maggiore sicurezza io consiglio di prolungarne la durata a due giorni. Risulta da ciò, che sei decimi di un pollice cubico di aria atmosferica sono sufficienti alla vitale respirazione della Crisalide ermeticamente chiusa, dopo il quale periodo essa perde la vita.

Il modo di verificare questo soffocamento in grande quantità di galletta si può ridurre a due maniere. Primo, nei tini proporzionati alla quantità, che devono essere ripieni di galletta e forniti di coperchio che li chiuda ermeticamente, operato di facilissima esecuzione. Secondo, con sacchi di tela o di cotone verniciati ossia cementati con olio di lino cotto col quarto del suo peso di litargirio (cemento insegnato dalli sigg. Chaptal e Dreme) che forma una specie di gomma elastica, che rende la tela flessibile ed impenetrabile all' aria ed all' acqua. Un sacco di un metro per lato quadrato e di metri due in altezza contiene libbre venete mille circa. Dovrà essere alquanto più alto dei due metri per chiudere la bocca con forte legaccio di cordicella, col qual mezzo le gallette sono ermeticamente chiuse in quel sacco, e dopo due giorni soffocate. Questo sacco diviene utilissimo e comodo pel facile trasporto, avvertendo però che dopo i due giorni si debbano estrarre e distenderle leggermente a brevi elevatezze, e rivolgerle opportunamente per impedirne il sobollimento ed ottenerne l'evaporazione, come si pratica colle gallette nei metodi comuni.

Il bozzolo, soffocata la Crisalide in questa forma, è simile al bozzolo della galletta viva, facile a dipanarsi, conservando il filo della seta tutte le sue preziose qualità, avendo maggiore elasticità, ed un quinto di maggiore robustezza sopra il filo del bozzolo che subì la soffocazione delle Crisalidi a calore secco od umido, dietro i lodevoli esperimenti fatti a S. Vito, ed accennati dall' *Amico del Contadino*, anno II. N. 8.

AGRICOLTURA

ALCUNI SUGGERIMENTI PER MIGLIORARE L' AGRICOLTURA DEL FRIULI E DELLE PROVINCIE VENETE.

DEI FORAGGI

(Continuazione).

La coltivazione delle radici - foraggi forma la base del sistema agricolo del-

la Fiandra e delle più ricche contee dell' Inghilterra, la base, per conseguenza, di ciò che si conosce di più perfetto in agricoltura. Nelle rotazioni quadriennali di Norfolk, le radici occupano un quarto del podere arabile, e questo avvicendamento è uno dei più ricchi che si possa immaginare. Questi fatti sono incontrastabili; e per ciò si conchiuse che per innalzare un paese male coltivato al livello di que' che sono meglio coltivati, non si doveva far altro che seguire questo avvicendamento che ne forma la loro ricchezza; non si dovea coltivare che radici foraggi nella proporzione di un quarto o di un quinto delle terre. Questa conchiusione, come dice il sig. Dezeimeris, non era solo un errore, ma fu ben anco una sorgente inesauribile di disastri. Sopra cento *miglioratori*, o per tali creduti, posso assicurare che novanta soccombettero per aver creduto di poter trapiantare questa coltivazione in un paese povero, ponendo il quarto o il quinto delle sue terre a radici-foraggi.

Nei paesi poveri e male coltivati la popolazione è proporzionata alla piccola quantità dei prodotti. La mano d' opera è rara, e molto cara, perchè si è nella necessità di prenderla ad ogni prezzo. Se un proprietario sostituisce nel suo podere la rotazione quadriennale alla rotazione comune, che dai più si accostuma di maggese e grano; se pone un quarto del suo podere a pomi di terra, o a barbabietole, i lavori della mano d'opera divengono decupli; il personale impiegato ordinariamente nelle faccende rurali non basta; convien chiamare con grandi spese degli operai, e in moltissime circostanze non si possono avere a tempo opportuno per la seconda aratura che costituisce il merito principale delle colture in linea. Ma questa non è ancora che una delle tante difficoltà che ne derivano da questa coltura; viene l'epoca in cui devonsi raccogliere queste radici, ed è allora che si accrescono gl' imbarazzi e le difficoltà. Conviene sradicare, raccogliere, nettare, trasportare, porre nei magazzini queste radici; ma conviene nello stesso tempo preparare le terre per le seminagioni, conviene seminare i grani, e se si può, a forza di danaro, moltiplicare le braccia e gli animali. Non si può specialmente moltiplicare i giorni favorevoli alla raccolta e favorevoli alla seminagione. Se per sventura le pioggie sopravvengono e durano qualche settimana, eccovi, specialmente nei terreni argillo-selciosi, due raccolte mancate, quella delle radici e quella del frumento che ne susseguirà.

Aggiungiamo infine che se le radici-foraggi si vendono al mercato, piuttosto che farle consumare dagli animali dipendenti dal podere, i quali le restituiscono sotto forma di concime al terreno che le ha prodotte, esse isteriliscono grandemente il terreno, e non possono in questo caso, essere risguardate come colture miglioranti.

Che devesi conchiudere da tutto ciò? che non bisogna forse coltivare le radici-foraggi? No certo; noi non vogliamo trarre da questi fatti per quanto sieno incontrastabili, una simile conchiusione: la coltivazione delle radici è una coltura preziosa, ma sempre che sia limitata, ed a condizione anche che i suoi prodotti sieno consumati dagli animali dipendenti dal podere, e non venduti. Sono di parere col sig. Dezeimeris che non si convenga accordare ai pomi di terra e alle barbabietole oltre il dodicesimo delle terre arabili. È inutile il dire che si trae maggior profitto da un ettaro coltivato con 50 carri di letame, che da 4 ettari concimati con 12.

I pomi di terra e le barbabietole raccolte sopra un dodicesimo di terreno coltivato non somministrano una quantità sufficiente di nutrimento fresco per l' inverno agli animali; si può in tal caso supplire a questa mancanza mediante i cavoli alberi, detti anche *cavoli cavalieri, cavoli da pastura* che si alzano fino a sei piedi, e mediante le rape e le carote ottenute qual seconda raccolta.

Prima però di procedere più oltre ci giova fare alcune osservazioni che dobbiamo all'illustre Prof. Ridolfi. Egregiamente egli dice che „ sul proposito della patata i nostri contadini toccarono molti rimproveri ed ebbero dure parole, perchè non se ne mostravano fanatici come alcuni loro maestri, che la trovavano eccellente coll'arrosto e in budino, e quindi si permettevano di cavarne la logica conseguenza che il contadino deve preferirla al suo pane. Ma ad onta delle esortazioni pompose degli scrittori e delle ingiunzioni spesso comminatorie di gravi pene di certi mal cauti padroni, le patate non si coltivarono nelle nostre campagne che quasi a guisa di ortaggio, mentre s' introducevano sulla montagna, vi si propagavano spontaneamente da più coltivatori, si sostituivano alla polenta di quel formentone che bisognava cercare nella pianura. Tutto questo, a ben guardare, dimostra che il fatto dell' interesse avea fatto ben distinguere ai coltivatori la località veramente

propizia al tubero del nuovo mondo, e avea fatto giustizia delle sentenze di chi sul *tappeto verde* parla d' agricoltura.

„ Quanto a me, l'osservazione costante dei cattivi risultati che si ottenevano nelle parti secche e non pingui della Toscana dai saggi di coltivazione della patata, mi facevano credere che questa pianta non sarebbe stata fortunata in questi aridi colli e in questi piani non grassi; tanto più che temevo moltissimo l' effetto che dovea produrre la tendenza a restringersi, la disposizione a tornar compatte, che queste terre posseggono, qualunque sia la preparazione e il lavoro. Sui cinque anni frattanto che si coltivò in proporzione sempre e molto diversa, si ebbe due volte scapito, due volte piccolissimo utile, una sol volta un reale benefizio, tutto riducendo a contante. „ Al qual proposito in una nota del mio veneratissimo maestro, il prof. Aprilis, leggesi che - nelle provincie fertili v' è un' avversione generale nei coltivatori ad adottare la patata: ed infatto essa prospera nei terreni freschi e montuosi o pedemontani, e negli anni un po' umidi: nelle nostre pianure degenera, dà poco prodotto, e regge male alla siccità. Ma come il non volerla adottare è un errore; così lo sarebbe anche il troppo coltivarla a danno di altre produzioni più utili. Insistere però si deve su questo punto che occorre foraggio: e la patata dà eccellente alimento nell' inverno a tutti gli animali -.

Un' altra osservazione desideriamo di fare sulla patata; la quale potrebbe riuscire giovevole e come pianta industriale e come foraggio. Come pianta industriale essa può tornar utile per l'estrazione della fecola, sempre che quella che si estrae dal riso non si abbia a minor prezzo; e come pianta di foraggio può riuscir benissimo su piccole aree di terreno divelto, e negli avvicendamenti in que' paesi ove la siccità non è mai così intensa da nuocere molto alla sua vegetazione.

Conviene però por mente che le siccità rendono più o meno precaria la produzione dei foraggi; laonde per diminuire questi danni bisogna praticarvi divelti profondi. Nè questo ripiego basta, ma l'agricoltore di questi paesi deve studiare, e porvi le sue indagini nel regno vegetabile per trovarvi foraggi adattati alle sue circostanze.

Noi abbiamo studiato nelle opere degli scrittori settentrionali, abbiamo accettato la loro flora, senza guardare fino a quanto ci convenga. Gli studj di molti agricoltori furono rivolti alla *batata*, la quale pareva non si volesse naturalizzare nei nostri climi. Grazie però all' attività ed alla intelligenza del Sig. Abeti si potè ottenere la semente, la quale renderà più facile la coltivazione di questa pianta preziosissima. La batata offre un prodotto ricco e squisito coi propri tuberi voluminosi; dà un foraggio nella tarda stagione, certo non spregievole per la massa, (*esso non è mai minore di un ricco taglio di trifoglio comune, ed aumenta di molto il latte nelle vacche*) ed anzi raccomandabile sopra ogni altro per la qualità, ed inoltre la vince sulla barbabietola e le patate in attitudine a preparare la terra per la coltura del grano sostenendo per questo il confronto delle fave medesime.

Egregiamente dice l' illustre Marchese Ridolfi „ che la batata per la sua maravigliosa attitudine a prosperare in mezzo alle più ostinate aridità, acquistò sempre agli occhi miei, un'importanza maggiore; e dovei deplorare che la sua coltura comunque sommamente facilitata, pur fosse tale per invincibile forza di cose da non potersi estendere sopra una grandissima proporzione, specialmente per la conservazione del suo prodotto: „ la quale non si può altrimenti avere che ponendolo in una grotta scavata nel monte, od in una cantina abbastanza profonda per avere nell' inverno una temperatura non mai inferiore di 10 gradi. Alla qual pratica il sig. Giuseppe Abeti ne suggerisce un' altra più facile e alla portata di tutti. Egli colloca un tino nella stalla dei bovi, ove la temperatura non discende oltre i 7 gradi di Reaumur, e pone sul fondo del tino uno strato di sabbia asciutta e sopra questo uno strato di musco e poi uno strato di tuberi, che copre un altro strato di musco, ed indi da capo sabbia, tuberi, musco e sabbia.

E circa i beneficj di questa pianta, riporterò le parole dello stesso M. Ridolfi, il quale dice che „ fra le colture di piante a radici edule per l' uomo, la batata dovrebbe per un pezzo rimaner più d' ogni altra lucrosa, perchè realmente l' intrinseco valore del suo tubero supera di gran lunga quello di ogni altro, godendo anche fra le altre proprietà di panizzarsi egregiamente, intridendone la pasta con parti eguali di farina di grano. Inoltre, l' eccellenza del suo foraggio, la nettezza che procura alla terra la densità della sua fronda (la quale soffoga e spegne ogni nocevole vegetazione), la feracità che lascia accumulata nel suolo a vantaggio delle successive col-

ture, e massimamente di quella del frumento, sono pregi reali e di molta importanza che ogni agronomo terrà in grandissimo conto „.

Questa pianta adunque potrebbe riuscir benissimo ne' nostri paesi e specialmente nell' Istria, i quali vanno sì soggetti alle siccità, e vi si troverebbe quei vantaggio che si provò in altri paesi ov' essa fu coltivata. Il Prof. Michiele Saint-Martin riferisce che „ in Sardegna i primi saggi furono felicissimi, e che la coltura eminentemente adattata alla lunga durata ed alla aridità dell' estate, potrebbe divenire, egualmente che nei climi analoghi, tanto importante quanto ora lo è quella dei pomi di terra nei climi temperati; osiamo dire più importante ancora; perchè la batata convenientemente trattata si presta meglio che il pomo di terra alla fermentazione panaria ed alla fermentazione alcoolica „.

Ma ciò che più importa in agricoltura egli si è di conoscer l' arte di ottenere prodotti con poca spesa. Ed è perciò che noi vogliamo parlare specialmente delle carote che sono uno dei più eccellenti nutrimenti che si possa dare agli animali; le quali converrebbero in una gran parte delle provincie venete. Le sue eccellenti qualità come nutrimento dei cavalli ce la rendono altrettanto preziosa. Bene e sapientemente dice il chiar. Ridolfi che „ consiglierei la carota nel maggior numero degli anni, in quella stagione così avanzata in cui non è possibile d' ottenere, a cagione della siccità, il germogliamento di nessun seme, l' aver già nel suolo una pianticella nata fin dal mese di Marzo, procurata con quel medesimo lavoro di erpice, che si sarebbe dato al campo per scarificarlo e giovare al grano rinvigorendone la vegetazione con quella specie di sarchiatura, e che finor protetta all' ombra del cereale si trova fatta robusta abbastanza per tollerare senza danno la sferza del sole di Luglio; prosperando appena cada una pioggia anche settembrina, e non temendo i geli sopravvenienti, mi sembra un risultamento così interessante che ne fo meco stesso le maraviglie. E poi questa radice nulla dimagra gli strati superficiali del campo, perchè va col suo lungo fittone a poppare l' alimento che le abbisogna in parte assai profonda; non chiede, quando comincia a vegetar fortemente, che prima una scarificazione coll' erpice, e poi una sarchiatura soltanto, e può dare con questa grossolana coltura un prodotto che facilmente giunga alle libbre 8000 a quadrato (7000 chilogrammi per ettaro).

„ Conchiuderò finalmente che la carota ha, agli occhi miei, un altro pregio grandissimo, quello cioè di fare sparire la *stoppia*, o *seccia*, dalla quale tanti mali vengono alla nostra agricoltura. Dopo l' ultimo cereale il terreno che torna a vanga (e Dio volesse che parlando in senso generale dir potessi che torna a coltro) non potendo dare alcun frutto, è abbandonato dal contadino fino all' epoca di lavorarlo. In questo tempo ogni cattiva erba germoglia, ogni erbaccia produce seme e ne impesta la terra, che intanto si smunge così, e permette soprattutto all' infesta gramigna di tallire, strisciare e crescere a suo talento, quasi piccolo fosse, quel danno, e quasi potessero distruggersene facilmente le conseguenze „.

Ma nel modo che da alcuni si pratica, la coltura delle carote non può convenire, perchè esige tanta delicatezza di mano di opera e tanta spesa qual dee verificarsi nelle prime sarchiature di pianticelle esilissime, che poi malgrado questo non si sviluppano, e non si potrebbero qui raccogliere che tardissimo perchè il gran caldo e l' aridità ne tengon sospesa la vegetazione. A togliere quindi questi difetti, il sig. Dezeimeris inculca di seminare, nel mese di marzo, sopra un terreno leggero, profondo e ben concimato, dell' orzo o del saraceno. Un' erpicatura ricopre queste sementi. Poscia si semina il grano di carota, e lo si ricopre facendovi scorrere sopra un cilindro, o si passa sopra un rastrello per eguagliar la superficie del campo, quando questo fosse troppo umido per adoperarvi il cilindro senza produrre inconvenienti.

Eccovi il terreno occupato fino all' epoca della mietitura: nulla si ha da fare fino a quell' epoca. Dopo che è raccolto l' orzo o il saraceno, si passa molte volte sulle stoppie un erpice forte caricato di pesi; e questa erpicatura la si ripete dopo 12 o 15 giorni. Infine si dovrà fare un' intraversatura che sarà facilissima. Le carote si lasciano in terra durante l' inverno. Dal mese di novembre in poi se ne leverà a seconda del bisogno. In questo modo non vi sono difficoltà nè spese nella prima età delle carote, non vi sono imbarazzi nè spese per la raccolta, nè pel trasporto, nè pel magazzinajo, nè per conservarle.

Esse costano poco, e producono molto, e ciò che producono è un benefizio, poichè vengono in secondo raccolto, e il primo pagò le spese e la rendita dell' annata.

Nell' egual modo si possono coltivare le rape ed i navoni come secondo raccolto.
(*sarà continuato*) G. B. Z.

VETERINARIA

OCCHIO AL BESTIAME

Con questo titolo il Felsineo ci dà alcune notizie e de' buoni avvertimenti sul bestiame, di cui noi approfitteremo aggiungendovi qualche altra notizia. Nel fascicolo dello scorso febbrajo dell' ottimo Giornale Agrario Lombardo-Veneto leggesi quanto segue — Notizie campestri alla fine di febbrajo 1845 — „ Le mandrie lombarde che fino ad inverno inoltrato si erano conservate piuttosto sane ed illese specialmente dai morbi contagiosi, sul finire dello scorso mese ebbero a patire *non leggieri* sventure; la polmonea raccoglieva *molte* vittime in questi capi bovini così preziosi, massimamente alle basse. Nè cessa il *contagio* pericoloso, che anzi si *propaga* vieppiù tra mandria e mandria, tra cascinale e cascinale. Una volta scoppiato il malanno difficile cosa riesce l' estinguerlo: talvolta tornano pure insufficienti le cure dei più esperti fittabili e quelle de' più rinomati veterinarj. „

Il sig. Dossena nell' Economista (Marzo 1845) discorrendo della Campagna Lombarda dice, che„ nelle nostre mandrie dura tuttavolta la epizoozia della polmonea, sebbene non possa propagarsi così facilmente da diventare generale. L'allarme sparso per le pesti bovine scoppiate in Polonia, in Boemia, ed altri paesi nordici, non può che tornar vano, dacchè la nostra igiene facilmente allontana questi pericoli; nelle presenti circostanze è quasi insania il pensare che la nostra terra possa essere flagellata da cotali morbose affezioni. „ Noi veramente dubitiamo che la nostra igiene facilmente allontani questi pericoli, e siccome confessiamo ingenuamente di non conoscerla, così preghiamo il sig. Dossena a volercela indicare, chè noi siamo di coloro che crediamo che la nostra terra possa venire pur troppo flagellata da queste morbose affezioni.

Leggesi nel *Dèbats* che una epizoozia si sviluppò in molte comuni vicino di Herbiers nella Vandea. L' autorità amministrativa ha sull' istante mandato due veterinari per arrestare i danni di questa malattia. Il progresso dei sintomi è talmente rapido, dice la *Revue de l' Ouest*, che la morte li coglie in quarantotto ore, specialmente quando non si abbia impiegato un metodo conveniente. E nella Gazzetta di Berlino si dice che la mortalità negli animali cornuti si diffonde grandemente. I cavalli benanco muojono in gran numero. In un solo distretto, si perdette 3,340 capi di animali, e nel cerchio della provincia di Koenigsberg ne perì 4,000.

E noi ci siamo intrattenuti su queste notizie perchè diremo col Felsineo, ci pare di somma importanza l' occuparsene per le gravi notizie di malattie ne' bovini d'altri paesi, non avendosi perfetta sicurtà che gli animali quasi quotidianamente introdotti da queste parti provengano indubitatamente da luoghi esenti da pericoli di polmonea contagiosa od altre affezioni epizootiche. In una Sessione della Società Reale e Centrale d' Agricoltura, in Parigi (1. febb. 1845) il Barthelemy richiamava l' attenzione sulla peripneumonia acuta manifestatasi con qualche gravezza in un dipartimento della Francia. In altra Sessione di quell' agrario Consesso tenevasi urgente il richiamare qualche provvedimento, benchè il temuto contagio fosse ancora distante un centinajo e mezzo di leghe. Dopo questi riflessi è superfluo aggiunger parola; e se l' Austria ha saputo energicamente troncare ogni ulteriore sviluppo al tifo epizootico coll' uccisione degli animali infetti non solo, ma de' sospetti eziandio reintegrando con giusto e generoso compenso i proprietarj de' medesimi, ha saputo ancora per prima e necessaria previdenza abbarrare ogni passo ai bestiami provenienti da luoghi onde procedeva l' infezione. Ed è sommamente all' uopo il riflettere, che possono bovini ancorchè affetti da polmonea ne' primi stadi del morbo apparire sanissimi, e recar germe tuttavia di contagio.

„ Desideriamo caldamente che i timori nostri riescano affatto illusori: ma desideriamo ancora, che se per mala sorte fossero degni di qualche considerazione non abbiano facoltà di richiamarla soltanto troppo tardi: non di rado avverandosi che mal intraviene per chi tempo ha, e tempo aspetta „

Intanto facciamo avvertiti i nostri lettori, che il ch. Dott. Facen avendo avuto agio di studiare la polmonea bovina nel Feltrino, dove da varj anni si è manifestata e continua a mettere radici e diffondersi, sta ora pubblicando una sua dotta memoria su questa terribile malattia, la quale vedrà la luce fra breve. Si stampa dalla Tipografia dell'Amico del Contadino, e vale Austr. L. 1.50. G. B. Z.

VARIETÀ

IL POTIRONE DI CORFU' OVVERO IL PANE DEL POVERO

Ecco in qual modo il francese sig. Bonvalox rende conto di questa nuova specie di provvidenza del povero, che forse non è ancora conosciuta fra noi.

Ai tempi nostri quale riconoscenza, quale venerazione non si professano al nome di quel virtuoso agronomo che ha popolarizzato in Francia, e per conseguenza in Europa, il prezioso tubercolo, divenuto sì utile? Ell'è una verità profondamente sentita, che artisti inspirati dal santo amore degli uomini non hanno creduto raffigurar meglio ai tempi della sua gloria e frammezzo agli splendori della sua corte lo sventurato Luigi XVI, che mettendogli in mano un mazzolino di patate in fiore.

Ebbene! ciò che quei mortali benefici hanno fatto altrevolte, voi potete in qualche guisa farlo, dando pubblicità a recenti scoperte non meno preziose di quella di cui benediciamo oggidì i felici risultamenti. Fate conoscere una pianta la cui coltura non merita minore incoraggiamento di quella dei pomi di terra. Ell'è il *Potirone* di Corfù, impropriamente detto da prima *Zucca verde*.

Egli è uno dei cucurbitacei più utili. La polpa n'è compatta e non offre, cuocendola, il grave inconveniente delle altre piante di quel genere, che emettono molt'acqua, di cui è d'uopo liberarle; ma con la quale scolasi e si perde gran parte di aroma e di fecula. Il Potirone di Corfù al contrario, è molto farinaceo, richiede che si aggiunga dell'acqua o latte facendolo cuocere. La pasta che ci dà si addensa singolarmente; ella è saporita, ha buon odore e inclina realmente al gusto della castagna; soltanto ella ne parve un po' meno zuccherina di quella degli altri potironi.

Ecco in qual modo io ne ragguagliava nel 1843 il sig. Gillet di Grandmont, che me ne aveva affidato in coltura. D'allora in poi questa preziosa pianta non si è smentita; ella, al contrario, ha sempre e costantemente migliorato. In fatto facendolo cuocere solo, semplicemente con pochissima acqua, senza concia, senza sale, nè burro, nè latte, il potirone dà una pasta densa, zuccherina, nutritiva e decisamente di un buon gusto di castagna. Laonde questo frutto può divenire di straordinario soccorso negli anni di carestia, e d'importanza osservabile pel povero il quale, a mio credere, deve accoglierla siccome nuova base alimentare.

Fatta, preparata, da ciò che mi sembra espressamente per lui dalla Provvidenza, questa pianta realmente amica del povero, non esige una coltura attenta. Gettata in un terreno assai magro, ella ha fruttificato senza ricevere nessuna cura, nè ingrasso, nè innaffiamento. (*Economista*).

NUOVA PIANTA

Si parla molto in Inghilterra d'una nuova pianta, chiamata trifoglio acetoso di Deppe (*Oxalis Deppei*). Il professor Morren fece noto al pubblico, che nel Belgio se ne conosceva l'uso già da qualche tempo. La pianta suddetta vi fu introdotta dal bravo giardiniere berlinese, sig. Deppe. Fu conosciuta in Europa per la prima volta nel 1827; ma soltanto nel 1837 si pensò in Liegi a servirsene come cibo. I suoi fiori biondeggianti la rendono nello stesso tempo una pianta bella, e che può servire di adornamento; essa riesce benissimo nei terreni grassi e ben concimati. Le foglie si adoperano per la cucina come quelle dell'acetosa, i fiori come insalata, e le radici come asparagi. Le foglie tenere adoperate come verdura, o nelle salse, solleticano i palati più delicati; ed i fiori di questa mescolati coll'insalata, le danno un'acidità piacevolissima. Questo è l'uso che si può fare dell'*Oxalis Deppei* nella state. Alla metà di ottobre poi, od ai primi di novembre, si sbarbica la pianta dalla terra, e si trovano attaccati alle sue radici forse un 60 bitorzoli, che servono a moltiplicarla. Fra questi tubercoli si trovano 4 grosse radici, lunghe da 10 in 20 centimetri, e grosse da 2 in 5 centimetri; e queste sono un poco trasparenti. Queste radiche son bianche, del genere delle rape, ed hanno un gusto molto simile a quello degli sparagi, ma son più sottili di questi. Queste radiche si cuociono con acqua e sale, e si mangiano *à la hollandaise*, ossia preparate con una salsa di burro fresco e rosso d'uova: è un cibo sano e molto nutritivo. Questa nuova pianta par che meriti moltissimo di essere propagata in ogni luogo. (G. V.)

GHERARDO FRESCHI COMP.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL'AMICO DEL CONTADINO